RED REPORT

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS

MAI/JUIN 2015

ÉPARGNE PRINTEMPS

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS OF CANADA LIMITED
R.E.D.

HOSHIZAKI AMERICA, INC.

PRIX ENERGY STAR 2014
PARTENAIRE DE L'ANNEE

Unités encastrées

KM-151BAH (illustré)
146 lb/24 hr
$3264.00

KM-61BAH
71 lb/24 hr
$2590.00

KM-101BAH
115 lb/24 hr
$2999.00

KM-201BAH
201 lb/24 hr
$3635.00

KM-260BAH
263 lb/24 hr
$4195.00

Filtres à eau

CBMX-CP1S
$245.00

N'oubliez pas votre connecteur sans plomb

Le tuyau spiralé Dormont relie rapidement et facilement votre machine à glace à la conduite d'alimentation en eau, pour une installation sans problèmes qui vous permettra d'économiser temps et argent.

Unités modulaires

KM-320M illustré sur le bac B-300PF disponible en option
310 lb/24 hr
$4115.00

KM-515M
527 lb/24 hr
$4525.00

Bacs

B-300PF $1495.00
stocke 300 lb de glaçons

B-500PF
$1575.00 stocke 500 lb de glaçons

*KM-515MAH

Est www.permul.com
Ouest www.rsl.ca

IMPERIAL

Doté de la gamme **d'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE LA PLUS ÉTENDUE**

CUISINIÈRES AU GAZ

IR-4 $2313.00
4 brûleurs,
128,000 BTU/hr

IR-6 $2495.00 (illustré)
6 brûleurs,
192,000 BTU/hr

SALAMANDRE

ISB-36 $3005.00
36" Gaz, 40,000 BTU

ISB-36-E $4845.00
36" Électrique, 3 KW

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUES

IR-4-E $2557.00
4 éléments, 2 KW

IR-6-E $2858.00
6 éléments, 2 KW

N'oubliez pas votre trousse de connecteur de gaz Dormont

CONVECTION OVENS

ICV-1 Gaz $5031.00
ICVE-1 Électrique $5031.00

Illustré avec roulettes optionnelles

FRITEUSES 40 LB

IFS-40 $1437.00
Friteuse à tuyau de gaz, 105,000 BTU

IFS-40-OP $1851.00
Friteuse ouverte, gaz 105,000 BTU

IFS-40-E $2149.00 Électrique, 14KW

PERMUL FOODSERVICE EQUIPMENT
www.permul.com

sammic

Coupe-légumes

CA-301 MX 1 vitesse, 1,5 moteur CV
Inclus: **FC 10+** disque pour couper des rondelles **FMC-10 +** grille a macédoine **FR-3+** disque râpeur
$1999.00

(illustré sur un support optionel)

Éplucheur de pomme de terre

PI-10 $3500.00 Capacité: 22 lb, Rendement à l'heure: de 450 à 550 lb (support non inclus)

PI-20 $3999.00 Capacité: 40 lb, Rendement à l'heure: de 800/950 lb (support non inclus)

PI-30 $6300.00 Capacité: 66 lb, Rendement à l'heure: de 1,300/1,600 lb (support non inclus)

Supports: **PI-10/20** $1000.00 **PI-30** $1100.00

Machine à emballer sous vide

(sans compartiment)

SVE-104T- Barre de scellement de 13 po $899.00

SVE-114T- Barre de scellement de 17 3/4 po $2100.00

FABRIQUÉ EN ESPAGNE | STOCKÉ AU CANADA

Panasonic

FOURS À MICRO-ONDES COMMERCIAUX

NE-1024C $489.00
1000 watts, 1 niveaux de puissance, Poignée d'ouverture de la porte, Émission énergétique par le dessous

NE-1054C (illustré) $649.00
NE-1064C $795.00
1000 watts, 6 niveaux de puissance avec 3 étapes de cuisson et 10 touches programmables

Modèles pour service intensif

NE-1252CPH (1200 watts) $1699.00
NE-1752CPR (1700 watts) $1999.00
NE-2152CPR (2100 watts) $2100.00

CUISEUR À RIZ COMMERCIAL

SR-42 FZ $279.00
Capacité de 23 tasses (Riz cru)
Couvercle en acier inoxydable, Poêle antiadhésive

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

(800) 833-3003
www.cambro.com

UN POINT DE SERVICE RAPIDE, PRATIQUE ET FACILE À METTRE EN PLACE !

Le chariot pour le service des boissons de Cambro est la solution idéale :

- Pour le petit déjeuner, le café et les petites collations.
- Le comptoir permet de poser les conteneurs isothermes pour boissons, et également les cloches et plateaux de présentation.
- Compartiment ouvert pour ranger les verres et les collations additionnelles ou tout autre matériel nécessaire.
- Les conteneurs isothermes ci-dessous gardent au chaud ou au froid les aliments.

MDC24F191	Granite Gray	~~$2,475~~	$ 1590.00
MDC24F192	Granite Green	—	—
MDC24F401	Slate Blue	—	—
MDC24191*	Granite Gray	—	—
MDC24192*	Granite Green	—	—

* Modèles avec empreintes sur l'étagère supérieure pour recevoir 3 conteneurs Camtainers 100LCD de 1 Gal / 3,8L.

HABCO™

BÂTIT POUR PERFORMER. CONÇU POUR DURER.MC

SF46M $6295
Marchandiseur Congélateur
1207mm(47.5po)W x 788mm(31po)D x 1982mm(78po)H
*La publicité n'est pas inclus.

Nouveau!

Zéro clairance à l'arrière

Souffles délicats sur les récipients

Attrape récipients amovible

HFP48-12-2S ***Table de Préparation 48po à 12 récipients*** $3200
1213mm(47.75po)W x 801mm(31.5po)D x 1080mm(42.5po)H

SE40e $2690
Réfrigérateur à Portes Coulissante
1207mm(47.5po)W x 788mm(31po)D x 1845mm(72.6po)H

une compagnie Canadienne

Système de réfrigération a l'avant l'unité monté sur Cassette®
Caractéristique de pointe sur le HFP48-12-2S.

ProducTemp^MC la température du produit s'affiche à l'extérieur sur le contrôleur digital avec une résolution de moins de 0,1 °.
Caractéristique de pointe sur le SF46M.

L'éclairage brilliant de HABCO, de longue durée au DEL
Caractéristique de pointe sur les SE40e et SF46M.

Protection maximale, grâce à nos condensateurs sans ailettes
Caractéristique de pointe sur les SE40e et HFP48-12-2S.

VOLLRATH®
Outperform every day.™

Distributeurs de boissons à bacs transparents Stoelting®

- Conçus pour les boissons fraîches à base de purée glacée et de lait comme les granités, cafés ou thés frappés, cocktails glacés, smoothies et plus encore

CERTIFICATION(S)

CBE127-37
$2750.00

CBD117-37
$1799.00

CBE167-37
$3650.00

Vitrines à pâtisseries en acrylique

- Acrylique transparent
- Disponible des portes avant individuelles pour self et/ou des portes arrière pour restockage rapide
- Les modèles de vitrines démontables (KDC) sont expédiés à plat et s'assemblent en quelques minutes

MBC1014-3F-06
$325.00

LBC1418-3R-06
$309.00

Quelles sont les conséquences d'une assiette sale ?

Qui n'a pas vécu la mauvaise expérience d'être présenté une assiette, un verre ou encore un ustensile pas tout à fait propre? Notre première réaction en est souvent une de dégoût, de désagrément ou encore de colère. Et de plus, inévitablement, cet incident perturbe l'ambiance à la table, et parfois, gâche le repas complètement.

Habituellement, nous mangeons en groupe, et nous sommes donc servis presque au même moment. Celà veut donc dire qu'une personne dont le repas est gâché encouragera les autres, par courtoisie, à aller de l'avant et à manger " chaud ", tout en attendant patiemment, l'arrivée de leur repas.

De toute évidence, le reste de la table se sent un peu mal à l'aise, ce qui entraîne inévitablement une discussion concernant l'évènement malheureux. Ce qui mène souvent à semer le doute concernant d'autres éléments du restaurant, soit la nourriture, la propreté etc, etc.

Puis, finalement, après un bon moment, le repas de notre malheureux invité arrive, alors que la plupart des convives à la table, ont terminé le plat en question. Les excuses sont nombreuses, et sont habituellement accompagnées d'une offre de repas gratuit à une autre date . Très souvent, le client en a perdu son appétit et l'expérience en est maintement une à oublier.

Examinons de plus près les causes probables de cet incident malheureux et la façon de les prévenir à l'avenir:

• Un prélavage inadéquat des articles chargés dans les paniers

Avant de placer un panier à l'intérieur du lave-vaisselle, il est important de le doucher convenablement, avec un boyau de prélavage, situé au-dessus d'un panier à déchets perforé. De cette façon, la majorité des déchets sont enlevés des articles avant de placer ceux-ci dans le lave-vaisselle. De plus, si certains aliments sont séchés sur les assiettes, l'eau de prélavage permettra de les ramollir, afin de faciliter leur enlèvement lors du lavage.

• Le chargement excessif des paniers

Trop souvent, faute de temps, les paniers sont surchargés, avec comme résultat, des

assiettes et des soucoupes qui se chevauchent. Ces zones de chevauchement sont abritées de l'eau de lavage et le résultat sera donc des assiettes partiellement lavées.

• **Température de l'eau de lavage**

Avez vous déjà tenté de laver de la vaisselle dans un évier d'eau froide ? Le détersif ne se dissous pas convenablement et par conséquent la réaction chimique désirée afin de décomposer les graisses ne se produit pas. Le même argument prévaut pour le lavage de vaisselle commercial. Tant pour le lavage à basse température que pour le lavage à haute température, l'eau de lavage doit se situer entre 140oF-160oF. Une température de lavage de 130oF par exemple, aura un effet négatif sur les résultats.

Comment donc prévenir un tel incident à l'avenir?

1) Premièrement, assurez-vous que les paniers sont bien douchés avant de les placer dans le lave-vaisselle. Rappelez-vous que moins il a de déchets qui se retrouvent dans le lave-vaisselle, moins vous consommerez de savon, rendant votre opération plus économique.

2) Deuxièment, assurez-vous de ne pas surcharger les paniers. Afin de maximiser vos résultats, la surface entière de chaque article doit être exposée à l'eau de lavage.

3) Vérifier régulièrement les températures de lavage et de rinçage de votre lave-vaisselle. Si la température d'arrivée de l'eau chaude chute lors des périodes de pointe, assurez-vous que les températures de lavage et de rinçage demeurent dans les zones acceptables et sinon, faites-en part à un superviseur.

Examinons les répercussions pour le restaurateur: probablement un client perdu, un doute sérieux pour tous les autres clients de cette table quant à la salubrité du commerce, une atteinte à la réputation de celui-ci par le bouche à oreilles, sans compter le coût pour re- laver les articles, et finalement celui de la compensation offerte au client afin de l'appaiser.
Soyez donc vigilants concernant la salubrité de votre vaisselle car elle aura un impact très important sur la prospérité de votre commerce. Cet impact sera-t-il positif ou négatif?
À vous de choisir.

UN STEAK TROP CUIT,
ÇA SE PARDONNE...
MAIS UNE ASSIETTE SALE, JAMAIS.
Les sondages confirment que le consommateur oubliera plus rapidement un mauvais repas qu'un repas servi sur de la vaisselle sale. Avec un lave-vaisselle Champion, vous n'aurez pas cette crainte. Notre technologie de double rinçage produit une vaisselle propre, bien assainit, qui sèche plus rapidement. Et grâce à ses portes à charnières isolées, votre Champion conserve mieux la chaleur, minimise le bruit dans la laverie et offre le meilleur accès possible pour le nettoyage. Peu importe le nombre de repas à servir, la configuration de votre laverie, ou le nombre d'assiettes à laver...
Nous avons la solution.
800.263.5798
championindustries.com/canada
facebook.com/championind.warewashing
@championind
Champion
MOYER DIEBEL
The Dishwashing and Glasswashing Machine Specialists

Globe
Fiez-vous à nous !
Les trancheuses et les mélangeurs Globe...
plus performants
plus durables
plus que ceux de la concurrence
Mélangeurs SP30 et SPC30
▪ Contrôles frontaux à écran tactile avec minuterie DEL
▪ 3 vitesses fixes
▪ Moteur 1 HP
▪ Adaptateur #12
▪ Protecteur amovible
▪ Garantie de 2 ans
Trancheuses Série G
▪ Mouvement souple du chariot
▪ Poignée ergonomique pour trancher de manière contrôlée
▪ Système de relais de gâche sans voltage et verrouillage du couvre-lame
▪ Garantie d'un an
CSST Compliant Models available for Québec Modèles en conformité avec les exigences CSST disponible au Québec
Pour obtenir plus d'informations sur Globe Food Equipment, visitez le www.globefoodequip.com ou composez le 800.374.5423

Modèles en promotion

3YR. PARTS & LABOUR WARRANTY 5YR. COMPRESSOR

T-49

Réfrigérateur facile d'accès

Système de réfrigération placé au bas de l'appareil maintenant la température entre 33 °F et 38 °F (0,5 °C et 3,3 °C)

TBB-24-48G-S-LD

Système de réfrigération sous comptoir

Système de réfrigération surdimensionné et calibré en usine maintenant la température entre 33 °F et 38 °F (0,5 °C et 3,3 °C).

STR2R-2S

Réfrigérateur facile d'accès

Système de réfrigération placé en haut de l'appareil et muni d'un évaporateur situé à l'extérieur de celui-ci pour maximiser sa capacité.

TAC-48SM-LD

NOUVEAU

Rideau d'air frontal

La grande ouverture à l'avant permet un accès facile à toutes les tablettes et offre une grande visibilité aux produits.

TFP-32-12M-D-2

NOUVEAU

Table de préparation

Peu énergivore et sans danger pour l'environnement (134A), le système breveté de réfrigération à air forcé maintient la température entre 33 °F et 41 °F (0,5 °F et 5 °C).

TFP-72-30M-D-4

NOUVEAU

Table de préparation

En acier inoxydable breveté, le couvercle et le capot sont isolés avec de la mousse afin de garder la température du plateau plus froide, d'emprisonner la fraîcheur et de minimiser la condensation. Plateau amovible pour faciliter le nettoyage.

GDM-30-LD

NOUVEAU

Présentoir à porte vitrée

Système de réfrigération de grande capacité et calibré en usine maintenant la température entre 33 °F et 38 °F (0,5 °C et 3,3 °C).

GDM-37-LD

Présentoir à porte vitrée

L'intérieur du présentoir est entièrement éclairé par l'éclairage DEL.

TRUE FOOD INTERNATIONAL. INC.
2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 U.S.A.

Numéro sans frais au Canada : 800-860-8783
Téléphone aux É.-U. : 636-240-2400 • Téléc. aux É.-U. : 636-272-7546
Courriel : trueintl@truemfg.com • site Web : www.truemfg.com

Scannez le code QR afin de visiter le centre de presse True

3.27.15 PM

Scotsman
ICE THE WORLD DEMANDS

ENERGY STAR PARTNER

Les nouvelles machines à cubes Prodigy Plus®. Les machines à cubes les plus intelligentes à l'échelle mondiale.

En étant les seules au monde qui offrent la technologie d'auto surveillance, les nouvelles machines à glace Prodigy Plus® de Scotsman rendent l'entretien de votre équipment plus facile que jamais, vous permettant ainsi d'économiser plus d'argent.

Que ce soit le contrôle de niveau de glace de fine pointe ou d'un panneau de contrôle de diagnostic rapide optionnel, la fabrication de glace est réinventée. Avec la technologie intuitive de clignotants AutoAlert™, l'empreinte opérationnelle est réduite et l'entretien est plus facile avec l'accès depuis le panneau avant. Les machines à glace Prodigy Plus® sont tout simplement la façon la plus intelligente et la plus fiable pour créer la glace au goût frais - à chaque fois.

La différence Prodigy Plus®.

Les clignotants AutoAlert™ sont visibles de loin.

Le nettoyage "One-touch" permet de réduire les coûts de main d'oeuvre.

Le code QR externe offre le manuel d'instructions et l'accès à la garantie en une seule étape.

Le filtre à air réutilisable a été déplacé sur le panneau avant pour une efficacité maximale.

Champion®

MOYER DIEBEL®

The Dishwashing and Glasswashing Machine Specialists
Les spécialistes du lave-vaiselle et du lave-verres

Votre **spécialiste** Nord Américain du **lave-vaisselle sous-comptoir!**

Vous offre les produits qui conviennent le mieux à vos besoins!

Moyer Diebel 401HT Plus
208-240/60/1

Haute-température avec surchauffeur de 40° d'élévation $5600.00

- » Parfait pour les articles très souillés
- » Démarrage en douceur prévenant le bris de vaisselle
- » Un appareil robuste, fiable et à toute épreuve

*Illustré avec panneaux d'habillage disponible en option

Un modèle de type remplissage/vidange (401 HT)

- » Qui vidange **toujours** 100% de l'eau sale de lavage
- » Qui rince **toujours** avec de l'eau fraîche à 100 % et réutilise cette eau pour le lavage du prochain cycle
- » Qui produit **coup après coup,** de la vaisselle propre
- » peu importe son état à l'arrivée!

Champion UH 330B
208-240/60/1 $6500.00

- » Lave-vaisselle haute température alimenté à l'eau froide seulement
- » Disjoncteur de seulement 30 Amp requis.
- » Récipiendaire du prix " Kitchen Innovation Award 2014 " pour son **séchage assisté.**

*Illustré avec panneaux d'habillage en standard

Un modèle à récupération de chaleur (UH 330B)

- » La récupération de chaleur réduit les coûts d'opération et élimine la vapeur
- » Sa caractéristique de " **séchage assisté** " améliore et accélère le séchage
- » Homologué Energy Star

Fièrement fabriqués et assemblés au Canada à 100%

Toll Free: 1-800-263-5798 www.championindustries.com/canada

KI KITCHEN INNOVATIONS 2014 AWARD

Dynamic est l'inventeur du mixeur plongeant et de l'essoreuse à salade

Exigez le meilleur. Exigez Dynamic.
dynamicmixers.ca | 1-800-267-7794

Dynamic L'Original

50 ANS

MINIPRO 6.5" pied démontable, 200 watts, variateur de vitesse, idéal pour préparations d'un gallon, incluant 4 couteaux facilement interchangeables. Accessoires – fouet, presse purée, bol cutter. MX91 Pied 16", 460 watts, idéal pour préparations de plus de 20 gallons. SD92 Manuelle, capacité de 5 gallons, Conseillé pour 8 têtes de salade. SD99 Manuelle, capacité de 2.5 gallon, Conseillé pour 4 têtes de salade. DC3 Coupe légumes manuel, système de coupe breveté, 5 dimensions de grilles, assure en toute sécurité une découpe net des légumes, fruits et certaines viandes cuites.

TROUVEZ L'ÉQUIPEMENT IDÉAL

Que vous cherchiez des présentoirs à crème glacée ou des chambres réfrigérées, Master-Bilt possède la gamme complète d'équipements fiables et toujours en stock afin que votre entreprise soit toujours profitable. Nos équipements sont conçus pour maintenir la bonne température afin que vous puissiez avoir des produits où les profits ne fonderont pas.

MB MASTER-BILT® Refrigeration Solutions

Les produits sont en stock à notre entrepôt de Vaughan en Ontario

Visitez le www.master-bilt.com afin de voir plus de produits Master-Bilt.

Vitamix

BARBOSS® ADVANCE®

Le Mélangeur Ultime pour Toute Boisson

6 programmes intégrés, vitesse de mixage variée, préparation continuelle de boisson frappée et mise hors tension automatique du mélangeur.

Le contenant "Advance" mélange mieux, verse mieux et est doté d'une lame à longue durée de vie permettant un gain de temps et une économie de coût.

$839.00

VITA-PREP® 3

Puissance inégalée, le mélangeur VITA-PREP® 3 est idéal pour les cuisines commerciales

Rendement de pointe, moteur 3 HP offrant des performances inégalables, sa super- puissance permet entre autre de mouliner, de moudre, de broyer et de hacher une gamme variés d'aliments.

Ventilation efficace, le refroidissement supérieur du bloc moteur assure une fiabilité optimale pendant les heures de pointe.

www.chesher.com or email: info@chesher.com 1(800) 668-8765 $899.00

KILOTECH

www.kilotech.com

Balances pour contrôle de portion

KD 200 – Balance électronique
- Touche de conversion kg/lb
- Pile (pas inclus) et adaptateur (inclus)

KAM 3218 et 512 Balances à cadran mécanique
- Plateau en acier inoxydable; partie principale en émail
- Cadran fixe de 8"

KWS SW – Assure la consistance dans la préparation alimentaire
- Légale pour le commerce avec affichage visible de l'avant et de l'arrière
- Durabilité et facilité de nettoyage

Modèle	Capacité	Graduation
KD 200 - 110	1 kg / 35 oz	1 g / 0,05 oz
KD 200 - 210	2 kg / 70 oz	2 g / 0,1 oz
KD 200 - 510	5 kg / 11 lb	5 g / 0,2 oz
KAM 3218 PL	1 kg / 34 oz	5 g x 1/8 oz
KAM 512 PL	2 kg / 5 lb	10 g x 1/2 oz
KWS SW - 06	3 kg / 3000 g / 96 oz / 6 lb	0.001 kg / 1 g / 0,05 oz / 0,002 lb
KWS SW - 12	6 kg / 6000 g / 192 oz / 12 lb	0.002 kg / 2g / 0,1 oz / 0,005 lb
KWS SW - 30	15 kg / 15000 g / 480 oz / 30 lb	0,005 kg / 5g / 0,2 oz / 0,01 lb
KWS SW - 60	30 kg / 30000 g / 960 oz / 60 lb	0,01 kg / 10 g / 0,5 oz / 0,02 lb

EconoLease
SERVICES FINANCIERS

Nous sommes le chef de file au Canada en matière de financement d'équipement.

Démarrage de nouvelles entreprises

Nous travaillons annuellement avec plus de 500 restaurateurs à la création de leur d'entreprise. Nous adorons le défi que représente l'aide au démarrage de ces dernières. De plus, nous dominons ce segment.

ChefChoice
EQUIPMENT RENTALS

Choix du chef

Vous désirez essayer certains équipements avant de les acheter ? Notre entreprise de location peut vous aider grâce à des options de location à court terme !

EFS
MERCHANT SOLUTIONS CORP.

EFS Merchant Solutions

Traitement d'opérations de crédit et de débit à tarif réduit par le réseau de paiements le plus fiable au monde. Nous vous ferons économiser, sinon nous vous remettrons 500 $ pour nous avoir permis d'essayer. Voilà notre garantie EFS.

1-888-473-9309
econolease.com

@Econolease

/Econolease

Ice-O-Matic
Ice. Pure and Simple

Évacuation d'air par le haut

ICE0400AT

B55PS Bin

Ice-O-Matic ICE0400AT

- Produit jusqu'à 525 lb de glace par jour
- Évacuation de l'air par le haut maximisant la production de glace dans les espaces restreints
- Production de glace constante grâce à la technologie Harvest Assist
- Homologué Energy Star

Largeur 24"

ICEU220A

Ice-O-Matic ICEU220A

- Largeur de 24" seulement. Modèle sous-comptoir
- Production de glace constante grâce à la technologie Harvest Assist
- Protection antibactérienne intégrée Empêche la propagation de bactéries sur la surface de l'appareil
- Homologué Energy Star

Nouveau

ICE0856GA

GRANDE CUBE DIMENSIONS	
WxDxH (in.)	1 ¼ x 1 ⅛ x ⅞
WxDxH (mm)	31 x 29 x 22

Ice-O-Matic ICE0856GA

- Produit jusqu'à 875 lb de glace par jour
- Nouveau format de glace
- Seulement 30" de large
- Production de glace constante grâce à la technologie Harvest Assist
- Homologuée Energy Star

Celcold

Celcold CF40SG Présentoir à crème glacée

« Soyez prêt pour le printemps et maximisez vos profits »

- Présentoir efficace et fiable conçu afin de maximiser les ventes
- Le système de réfrigération fiable garde les produits congelés à la bonne température
- Également offert dans les longueurs suivantes : 30", 51", 59" et 70"

CF40SG 1,075.00 $

(Couvercle de protection et contenants offerts en option)

ACP
Amana MENUMASTER

Amana RCS10TS

« Micro-ondes de 1 000 W »

- Puissance de cuisson de 1 000 W
- Capacité de 1,2 pi3
- Filtre sur le devant non amovible
- Extérieur/intérieur en acier inoxydable
- 100 touches de menus programmables

« NOUVEAU » modèle à cadran numérique RCS10DSE (4 niveaux de puissance) également offert

RCS10TS 599.00 $ / RCS10DSE 499.00 $

Amana RMS10TS

« Micro-ondes de 1 000 W »

- Puissance de cuisson de 1 000 W
- Idéal pour les stations à desserts, les salons des employés, les dépanneurs ou près des distributrices
- Les touches programmables sont parfaites pour le libre-service
- 20 touches de menus programmables

Modèle RMS10T avec cadran numérique de 6 min également offert

RMS10TS 529.00$ / RMS10DS 389.00$

COMARK
A Fluke Company

- Étanche
- Calibrage sur place
- Pointe mince de 1,5 mm
- Température max. pour utilisation dans les lave-vaisselle commerciaux

PDT300 21.50 $

PDQ400 23.50 $

- Thermomètre à infrarouge avec sonde de pénétration rabattable
- Balayage rapide de la température sans risque de contamination croisée
- Alertes de l'HACCP

FPP FoodPro Plus 139.00 $

BEVERAGE-AIR
DELIVERING UNMATCHED VALUE & QUALITY SINCE 1944
3779 Champion Blvd - Winston Salem - NC 27105
(888) 845-9800 - www.beverage-air.com

Garantie 3 ans sur pièces et main-d'œuvre
Garantie supplémentaire de 2 ans sur le compresseur

Réfrigérateur pour bières en fût à zone double et réfrigérateur à bières (DZ58)

- Testé et homologué selon la classe 100 °F de température ambiante
- Noir ou extérieur/intérieur en acier inoxydable
- Le compartiment de gauche maintient la température de 40 à 60 °F
- Le compartiment de droite maintient la température de 40 à 60 °F
- Combinaisons possibles : tiroirs coulissants pour fût, tablettes coulissantes pour bouteilles de vin ou tiroirs coulissants avec mousse isolante injectée sur place pour bouteilles de vin

Combo bières en fût/ réfrigérateur à bières (DD/BB)

- Testé et homologué selon la classe 100 °F de température ambiante
- Noir ou extérieur/intérieur en acier inoxydable
- Dessus en acier inoxydable de 2 1/2"
- Les combos maintiennent la température de 35 à 38°F et les modèles pour le vin de 40 à 60 °F
- Combinaisons de porte pleine et de porte vitrée
- Modèles de 1 à 5 robinets offerts
- Panneaux laminés offerts

BEVERAGE-AIR MADE IN USA BROOKVILLE, PA

Bases réfrigérées (WTRCS)

- Testées et homologuées selon la classe 100 °F de température ambiante
- Dessus isolé ignifugé en acier inoxydable de calibre 16 (aucun pare-feu n'est nécessaire)
- Tiroir coulissant en acier inoxydable de calibre 12 muni de 6 roulements à billes par tiroir
- Modèles avec bordure relevée et dessus plat offerts
- Modèles d'une largeur de 36 à 120"
- Tous les tiroirs et roulements à billes garantis à vie

Table à sandwichs avec couvercle transparent (Série SPE-STL)

- Testée et homologuée selon la classe 100°F de température ambiante
- Devant, côtés, dessus, portes et grille en acier inoxydable
- Portes à mécanisme de maintien d'ouverture à 120° inclus
- Portes réversibles sur place
- Récipients munis de doublures robustes
- Séparateurs verrouillables
- Planche à découper réversible. Épaisseur 1/2", profondeur 10"

Congélateur à porte vitrée de 27" (Série WTG/UCF)

- Testé et homologué selon la classe 100 °F de température ambiante
- Extérieur en acier inoxydable, intérieur en aluminium
- WTF - Dosseret amovible ou muni d'une mousse isolante injectée sur place
- UCF - Deuxième dessus isolé de 1/2" pour une durabilité accrue
- Porte réversible sur place
- Mécanisme de maintien d'ouverture à 120° inclus
- Roues pivotantes de 6"

Design et utilité Brevets en instance

VERSA-COOL
PORTABLE WALK IN COOLER

Étagères escamotables et plateaux
Dunnage offerts en option

- Se montent en seulement 5 minutes et pèsent moins de 300 lb
- Peuvent être placées dans la boîte d'un camion. Mesurent 4' carrées par 30" de haut
- Roues pivotantes déjà installées afin de faciliter son déplacement
- Voltage standard de 115 V et intensité de moins de 10 A. Peuvent être branchées dans n'importe quelle prise murale ou génératrice
- Température entre 30°et 40 °F. Conçues pour être utilisées comme réfrigérateur d'entreposage
- Plancher antidérapant avec recouvrement à motifs de diamant offert en équipement standard

Four à Pizza: Vue d'ensemble

Foodservice Equipment & Supplies reproduced with permission by publisher Zoomba Group. All rights reserved.

QUAND DOIT-ON REMPLACER: FOURS À PIZZA

Aperçu des éléments de l'entretien des fours à pizza
Fours à pizza : un aperçu

Les exploitants du secteur de l'alimentation peuvent choisir parmi un vaste choix d'options lors de l'achat d'un four à pizza. Voici un aperçu des différents types de fours à pizza.

Tout comme il existe plusieurs variétés de pizzas, il existe plusieurs types de fours à pizza auxquels les exploitants d'un service alimentaire peuvent choisir afin de préparer cet aliment populaire. La température de cuisson très élevée est ce qui distingue les fours à pizza des autres appareils similaires. En fait, la température de la plupart des fours à pizza peut atteindre entre 400 et 700 °F. La température des fours au bois en briques pour la cuisson de pizzas peut atteindre jusqu'à 1 000 °F.

Les fours à pizza ayant une demi-grandeur, à pont simple, double ou triple sont les modèles les plus vendus. La plupart d'entre eux peuvent cuire une à deux pizzas simultanément et jusqu'à 12 pizzas à l'heure. La largeur des fours varie entre 18 et 78 pouces, la profondeur entre 15 et 78 pouces et la hauteur entre 8 et 66 pouces.

Le four à pont est le type de fours à pizza le plus populaire. Il est offert en version au gaz ou électrique et est muni d'un pont en pierres, en briques ou en céramiques. Ces appareils peuvent cuire simultanément 6 à 12 pizzas de grandeur standard. Les exploitants peuvent empiler les fours afin d'augmenter leur capacité de production.

Les fours à pizza à convoyeur, également offert en version au gaz ou électrique, utilisent une courroie de convoyeur pour les volumes de production élevés. Les fours à convoyeur sont souvent utilisés dans les restaurants au volume élevé où les restaurateurs veulent une qualité constante et une utilisation simple , souligne Chip Norwood, directeur général chez Norwood Appliances, située à Boone en Caroline du Nord. Ces fours sont offerts en modèle pour le comptoir et pour le plancher. Ces derniers étant plus larges, ils sont utilisés le plus souvent par des chaînes de pizzérias.

Pour les entreprises à volume moins élevé possédant un espace de plancher minimal, les

BLODGETT

TOUT POUR LA CUISSON

Convection
HydroVection
Combi
Étagé
Vapeur
Cuisinière

Depuis 1848

Blodgett Oven
802-658-6600 I Blodgett.com

Suivez-nous:

W. D. Colledge Co. Ltd.
905-677-4428 I WDColledge.com

modèles pour le comptoir peuvent recevoir de 1 à 3 pizzas simultanément selon le modèle. Les exploitants peuvent empiler deux de ces fours afin d'augmenter leur capacité de production.
Les fours à pizza au bois sont également offerts en version avec assistance au gaz ou au bois ainsi qu'à bicombustible autant pour le four au bois que celui au gaz. Normalement, l'intérieur de cuisson a un diamètre de 35 à 64 pouces, mais certains modèles plus récents peuvent avoir un intérieur de cuisson allant jusqu'à 80 pouces. Les fours à pizza avec feu de bois peuvent être fabriqués sur mesure, fabriqués sur place ou achetés déjà assemblés , mentionne Norwood. Ces fours doivent être utilisés par des chefs d'expérience pour cuire les pizzas, car ils doivent composer avec des points chauds et froids.

Savoir quand remplacer le four à pizza

La durée de vie des fours à pizza peut aller jusqu'à 25 ans, mais la moyenne se situe autour de 10 ans selon l'utilisation. Voici quatre signes qui annoncent que le four à pizza est à la fin de sa durée de vie :
L'isolant se défait : les fours plus anciens qui ont subi une utilisation intensive peuvent avoir un isolant affaibli. Si tel est le cas, l'équipement est à la fin de sa durée de vie.
Grandes fissures : La présence de grandes fissures sur les murs ou le plancher du four indique qu'il est temps d'acheter un nouveau four à pizza.
Augmentation des coûts d'entretien : Si les coûts d'entretien élevés sont attribuables au vieillissement de l'équipement, c'est que les pièces peuvent être devenues désuètes, souligne Norwood. Il sera alors temps de changer de four.
Vieux et inefficace : Si le four à pizza est un vieux modèle à convoyeur, l'efficacité énergétique peut être un problème. Il serait peut-être plus rentable de remplacer l'appareil par un modèle plus récent.

Utilisation des fours à pizza

Les fours à pizza sont assez polyvalents pour être utilisés pour cuire différents aliments. Voici les différentes techniques de cuisson que les exploitants peuvent faire avec les fours à pizza.
Bien qu'ils soient nommés fours à pizza, les fours à pont, à convoyeur et les fours au bois peuvent servir à cuire une variété d'aliments. Par exemple, les exploitants utilisent souvent les fours à convoyeur pour cuire des volumes élevés de mets pour emporter tels que les pains, les biscuits, les pains à sous-marin chauds et les viandes.
En plus des pizzas à croûte épaisse, les exploitants utilisent régulièrement les fours à pont pour cuire d'autres types d'aliments tels que les pains de style cuits sur la sole. De plus, les fours au bois peuvent apporter un arôme de fumé aux viandes lors de leur rôtissage. Les exploitants peuvent utiliser les grilles pour cuire le bœuf, le poulet, le porc et le poisson.
L'utilisation de plats en fonte permet de saisir les steaks, de cuire les pâtés de crabe ou de rôtir les légumes dans les fours à pizza. Ils sont également très populaires pour la préparation d'entrées de fruits de mer.
Un restaurateur de notre région utilise le four au bois pour donner un arôme de fumé à ses huîtres Rockefeller, souligne Norwood.

L'entretien du four à pizza

Un nettoyage et un entretien adéquats prolongeront la durée de vie des fours à pizza. Les exigences en matière d'entretien varient selon le type de four à pizza utilisé et le type d'utilisation dont il fait l'objet. Un certain nombre de facteurs doivent être considérés lors de l'entretien de ces appareils.
Voici sept astuces d'entretien qui aideront à prolonger la durée de vie du four à pizza :
◊ Enlever les restes d'aliments lors du nettoyage quotidien. Le roulement à billes du four doit être huilé, les prises d'air doivent être nettoyées, la pression du gaz doit être vérifiée régulièrement et les saletés se trouvant dans les fentes des sorties d'air doivent être enlevées », mentionne Norwood. Si les fours ne sont pas bien entretenus, les coûts d'exploitation augmenteront. »
◊ Pour l'entretien du four à convoyeur, la courroie et les fentes de la sortie d'air doivent être nettoyées avec une brosse à fils d'acier et l'intérieur doit être nettoyé à l'aide d'un nettoyant à four. Essuyer l'extérieur à l'aide d'un linge.
◊ À l'aide d'une brosse, enlever les restes d'aliments se trouvant sous la porte du four à pont. Racler à fond la plaque de pierres.
◊ Pour les fours à pizza au bois, un nettoyage thermique est souvent nécessaire. Du bois sera brûlé au centre de la cavité. La chaleur brûlera les résidus de sauce, de fromage et les restes d'aliments qui adhèrent aux parois du four.
◊ Brosser l'intérieur du four au bois régulièrement afin d'enlever les particules alimentaires ou la suie se trouvant à l'intérieur de la cavité.
◊ Il existe un danger d'accumulation de créosote avec les fours au bois, ce qui constitue un risque d'incendie. Un ramonage sera nécessaire afin de bien nettoyer le tuyau et le ventilateur.
◊ Aucun savon, aucun nettoyant, ni aucune quantité excessive d'eau ne doivent être utilisés pour nettoyer les fours au bois.
◊ Les tuyaux doivent être nettoyés régulièrement afin d'enlever tout résidu de graisse.

Comparer les caractéristiques des fours à pizza

Le menu est l'un des facteurs clés lorsqu'on choisit un four à pizza. Voici cinq éléments que l'exploitant doit considérer avant d'acheter un four. à pizza :

Volume

Étant donné que le four ne peut recevoir qu'une quantité limitée ou une certaine grandeur de pizzas, l'exploitant devra évaluer combien de pizzas cuiront simultanément et quel sera son volume de production à l'heure. Les entreprises ayant une production maximale de 85 pizzas à l'heure auront besoin d'un four plus grand. Au moins deux fours seront nécessaires pour les entreprises ayant un volume de production de 200 pizzas à l'heure.

Grandeur du four

La grandeur de la pizza déterminera le choix de grandeur du four. Une pizza de 18 pouces n'entrera pas dans un plus petit four, même si c'est le seul aliment qui y cuit , souligne Norwood.

Source d'alimentation

L'accessibilité à une source d'énergie déterminera le type d'alimentation du four. Des appareils fonctionnant au gaz naturel, au gaz propane, à l'électricité ou au bois sont offerts sur le marché. L'élévation doit être prise en considération lorsqu'on commande un appareil au gaz. Enfin,

Sierra range

Nouveau

SIERRA CUISINIERES

L'intérieur et l'extérieur des cuisinières Sierra sont entièrement en acier inoxydable sauf pour le pont et le revêtement de la porte du four qui sont en porcelaine pour un nettoyage rapide et facile.

Cuisinière à 4 brûleurs $1950
SR-4-24
Cuisinière à 6 brûleurs $2100
SR-6-36

SIERRA FRITEUSE

Cuve en acier inoxydable soudé de calibre 16 munie d'un fini machiné extrêmement lisse pour un nettoyage dès plus facile.
Le devant, la porte et les côtés sont en acier inoxydable et le dos est en acier galvanisé
Friteuse de 40 à 50 lb
SR-F40/50 $1200

AXIS

TRANCHEUSES AXIS

AX-S9U 9" ,25hp $749
AX-S10U 10" ,33hp $799
AX-S12U 12" ,5hp $1200

Presto!

MÉLANGEURS PRESTO

Accessoires standards
Bol et fouet en inox,
batteur et crochet à pâte
en aluminium

PM-10 10qt ,5hp $1099
PM-20 20qt 1,0hp $1499
PM-30 30qt 1,5hp $2599

ENERGY STAR JET-TECH

Options de location également offertes

* Sur approbation de crédit. Les prix de location indiqués sont calculés sur une base de 36 mois. Informez-vous auprès de votre marchand R.E.D.

F-18DP LAVE-VAISSELLE SOUS-COMPTOIR À HAUTE TEMPÉRATURE

- Lave 24 plateaux à l'heure
- Panneaux entièrement isolés
- Pompes pour le détergent et l'agent de rinçage incluses
- Pompe pour le drain incluse
- Surchauffeur intégré

F-18DP $3799

ENERGY STAR

F-22 LAVE-VAISSELLE À CAPOT DÉMARRAGE GRATUIT !

- Lave 52 plateaux à l'heure
- Surchauffeur intégré
- Pompes pour le détergent et l'agent de rinçage incluses

F-22 $7450

SHARP

MICRO-ONDES COMMERCIAL

Les fours à micro-ondes Sharp sont offerts dans des modèles de 1 000 W à 2 100 W pour un usage léger à intense.

R-21LVF 1 000 W $599
R-21LCF 1 000 W $485
PROMO TWIN TOUCH - RDC-1200M 1200 W

KOOL-IT

CONGÉLATEURS À PORTES VITRÉES

- Thermostat électronique et affichage numérique DEL pour une lecture rapide et précise de la température
- Porte à fermeture automatique
- Éclairage intérieur DEL

KGF-23 $2950
KGF-48 $4200
KGF-72 $5999

www.mvpgroupcorp.com

les exploitants doivent savoir que l'utilisation de bois est interdite dans certains états et certains bâtiments.

Masse

La chaleur sera distribuée plus uniformément et de manière constante dans les fours à pizzas au bois ayant une plus grande masse alors que les modèles ayant une plus petite masse auront besoin de plus de combustible.

Exigences en termes de ventilation

Il y a plusieurs années, les gens ne pensaient pas qu'il fallait installer un four à pizza sous une hotte. Aujourd'hui, les exploitants savent que les appareils électriques et au gaz doivent être installés sous une hotte et qu'ils doivent être munis d'un système d'extinction, mentionne Norwood. Les exploitants doivent s'assurer que le four est placé adéquatement sous la hotte.

BUFFET euro

«Mod Farm»

Collection Rustique

Voici la collection «Mod Farm» de Buffet Euro par Oneida ! Notre NOUVELLE collection rustique et avant-gardiste est la solution parfaite ! Le design organique est conçu pour répondre au besoin de produits de service et de présentation de la ferme à la table.

EVERYWARE
anchor | ONEIDA

foodservicesales@oneida.com
TÉL. : 800-828-7033
TÉLÉC : 315-361-3745
INTERNATIONAL: 315-361-3000
www.foodservice.oneida.com

Planche en bois

Caisse avec inserts

Table à pique-nique

Ens. de 2 barils

Roue en métal avec pinces

Bac galvanisé avec inserts

Code de	Description	Emb.	Dimensions
WP1510S	PETITE PLANCHE DE CYPRÈS 12"	3	Approx 12"
WP1510M	MOYENNE PLANCHE DE CYPRÈS 15"	3	Approx 15"
WP1510L	GRANDE PLANCHE DE CYPRÈS 18"	3	Approx 18"
FTP2012	TABLE À PIQUE-NIQUE	1	20"X15"10"H
FTC12106	CAISSE EN BOIS AVEC INSERTS EN PLASTIQUE	1	10" Larg. x 12" H x 6" P; 10"L x 12" H x 4" P
FTB14812	ENS. DE 2 BARILS	1	12"x 8.5"; 15" x 8.5"
FTW2424	ROUE EN MÉTAL AVEC PINCES	1	24"
FTG201212	BAC GALVANISÉ AVEC INSERTS EN PLASTIQUE (ENS. DE 2)	1	12" Larg. x 8" H x6" P; 12" Larg. x 8" H X10" P

Tous les noms de motifs et de designs mentionnés sont une propriété intellectuelle d'Oneida Ltd. ©2015 EveryWare Global Inc. Tous droits réservés. Anchor Hocking et Oneida sont des marques enregistrées de EveryWare Global Inc. et ses sociétés affiliées. 519 N. Pierce Avenue, Lancaster, Ohio 43130. • 03/19 Pro15253_FR

TRIA **WISH**
Cette porcelaine possède une surface légèrement travaillée afin d'ajouter une touche sophistiquée à toute présentation.

TRIA
SIMPLE PLUS
La forme épurée de la porcelaine Plus de Tria permet un choix infini en termes de polyvalence.

Elle offre une présentation de table simple et attrayante qui rehaussera les dernières tendances en restauration.

Tria

# ARTICLE	TRIA WISH	PRIX COURANT	PRIX RABAIS
6350MP05	Assiette plate 10 5/8" (profondeur 7 3/8")	$236.82	$127.88
6350MP02	Assiette plate 6 1/4" (profondeur 4 1/8")	$142.22	$76.80
6350MP15	Bol à soupe 9" avec bordure (9 oz,)	$236.82	$127.88
6350MP17	Bol empilable 4 3/4" x 2" (12 oz)	$169.34	$91.44
6350MP19	Bol 4 3/4" x 2 1/4" (11 oz)	$171.99	$92.87
6350MP22	Tasse à café 2 3/8" H x 5 1/8" (8 oz)	$150.82	$81.44
6350MP23	Tasse à café empilable 2 1/2"H x 4 3/4"L (8 oz)	$148.18	$80.02
6350MP24	Soucoupe 6" (tasses à café MP22/MP23)	$109.81	$59.30
6350MP20	Tasse à café 3 3/4" H x 4 5/8" L. (10 oz)	$171.99	$92.87
6350MP79	Beurrier 3 1/2"	$106.31	$57.41

# ARTICLE	TRIA SIMPLE PLUS	PRIX COURANT	PRIX RABAIS
6352MP38	Assiette plate 10 5/8" 10 5/8"	$210.36	$113.59
6352MP42	Assiette plate 6 1/2" "	$126.35	$68.23
6352MP44	Coupe plate 10 5/8"	$236.82	$127.88
6352MP47	Plateau ovale	$732.28	$395.43
6351MP69	Assiette carrée avec bordure 10 1/2"	$570.21	$307.91
6352MP51	Assiette carrée 11 3/4"	$578.15	$312.20
6351MP31	Assiette de fantaisie 11 3/4" x 10 1/4"	$443.87	$239.69
6352MP55	Bol à pâtes 12" (27 oz)	$527.22	$284.70
6352MP56	Bol empilable 4 3/4" x 2" (12 oz)	$156.11	$84.30
6352MP78	Grande tasse à café 4 1/4" H x 4 3/8" (12 oz)	$191.17	$103.23

CORTLAND *Silversmith*

Une présentation parfaite accompagnée de grandes économies

#ARTICLE	CORTLAND SILVERSMITH TRIUMPH ACIER INOXYDABLE18/0	PRIX COURANT	PRIX RABIS
5711SX042	Couteau 9"	$53.41	$36.05
5711SX021	Fourchette 7 5/8"	$42.34	$28.58
5711SX023	Fourchette à salade/dessert 7 1/4"	$39.30	$26.53
5711SX003	Cuiller à dessert 7 1/4"	$39.30	$26.53
5711SX001	Cuiller à thé 6"	$28.22	$19.05

# ARTICLE	CORTLAND SILVERSMITH AMERICANA ACIER INOXYDABLE 18/10	PRIX COURANT	PRIX RABIS
5707SX042	Couteau 8 1/4"	$43.33	$29.25
5707SX021	Fourchette 7 5/8"	$44.37	$29.95
5707SX023	Fourchette à salade/dessert 6 1/2"	$38.31	$25.86
5707SX003	Cuiller à dessert 6 1/2"	$37.32	$25.19
5707SX001	Cuiller à thé 6"	$31.26	$21.10

Autres motifs disponibles

Steelite International Canada Limited
Unit 2 – 26 Riviera Drive, Markham, Ont. L3R 5M1
Tel: 905 752 1074 Toll Free: 1 800 465 4284 www.steelite.com

steelite INTERNATIONAL

GARANTIE 1 AN SUR PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE
HOMOLOGUÉ ETL POUR L'HYGIÈNE
HOMOLOGUÉ ETL ET CSA POUR L'ÉLECTRICITÉ

robot coupe

CL52
$3,500

Robot culinaire de qualité commerciale

•Robot culinaire de qualité commerciale muni d'une trémie à ouverture large pouvant recevoir une tête de chou entière, etc.
•Petite trémie cylindrique
•Pour la préparation de légumes seulement (aucun bol à découper n'est offert)

Juicer Commerciale

• Centrifugeuse pour légumes et fruits de qualité commerciale incluant une cheminée d'éjection continue pour la pulpe
• Panier opaque pour la collecte de la pulpe

J100
$1949

CL50E
$1949

Robot culinaire de qualité commerciale

• Robot culinaire pour légumes de qualité commerciale
• Petite trémie cylindrique et bol à découper en forme de rein inclus
• Pour la préparation de légumes seulement (aucun bol à découper n'est offert)

R2N Précision
$1,299

Robot culinaire pour usage léger de qualité commerciale

• Robot culinaire combiné de qualité commerciale avec dispositif interne d'éjectionn

R101
$595

Robot culinaire combiné de qualité commerciale

• Robot culinaire combiné de qualité commerciale muni d'un bol gris et d'un NOUVEL ensemble d'accessoires. La grande trémie possède un nouveau poussoir à levier ayant de nouvelles caractéristiques de sécurité. Ce robot est également muni d'une petite trémie cylindrique.
• L'appareil possède un dispositif d'éjection
• Garantie complète de 3 ans sur le moteur *RÉPOND À TOUTES LES NORMES DE LA CSST*

www.robotcoupeusa.com 1-800-824-1646

TROUVEZ LE DÉTAILLANT R.E.D. PRÈS DE CHEZ VOUS

41 détaillants d'un océan à l'autre

TERRE-NEUVE

B & B Sales Ltd.
Cornerbrook, NL
Tél. : (709) 639-8991
www.bandbsales.net

B & B Sales Ltd.
Grand Falls - Windsor, NL
Tél. : (709) 489-9821
www.bandbsales.net

B & B Sales Ltd.
Paradise, NL
Tél. : (709) 364-1541
www.bandbsales.net

NOUVELLE-ÉCOSSE

Advantage Food Equipment Ltd.
Dartmouth, NS
Tél. : (902) 461-1010

ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Ferguson Sales Inc.
Charlottetown, PE
Tél. : (902) 368-7002
Numéro sans frais : (866) 368-7002
www.fergusonsales.ca

NOUVEAU-BRUNSWICK

Davidson Food Equipment & Supplies
Fredericton, NB
Tél. : (506) 450-4994
www.davidsonfoodequipment.com

Summertime Industries NB Ltd.
Saint John, NB
Tél. : (506) 693-4709
www.summertime.ca

QUÉBEC

Equipement 3L Inc.
Gatineau, QC
Tél. : (819) 777-9614
Numéro sans frais : 877) 777-2491

Equipements de Rest. de L'Est
Montreal, QC
Tél. : (514) 645-2717
Numéro sans frais : (877) 645-2717
www.ere-equipement.com

Equipements de Rest. de L'Est
Montreal, QC
Tél. : (514) 274 2329
Numéro sans frais : (877) 274 2687
www.ere-equipement.com

Eugene Allard Cuisine et Tendances
Chicoutimi, QC
Tél. : (418) 549-4747
www.eugeneallardcuisineettendances.com

Maison Rondeau Inc.
Quebec, QC
Tél. : (418) 692-0144
Numéro sans frais : (888) 227-7439
www.maisonrondeau.com

Monas & Co.
Montreal, QC
Tél. : (514) 842-1421
www.monas.ca

Servirest Inc.
Montreal QC
Tél. : (514) 383-4478

Sani Metal Ltd. SML
Quebec, QC
Tél. : (418) 872-5170
Numéro sans frais : (800) 263-5170
www.smlstainless.com

ONTARIO

Avondale Restaurant Equipment
Hamilton, ON
Tél. : (905) 544-0577
Numéro sans frais : (877) 944-0577
www.avondalequipment.com

Barrie Equipment Sales Inc.
Barrie, ON
Tél. : (705) 726-2700
Numéro sans frais : (800) 895-9695
www.besales.ca

Brama Incorporated
Concord, ON
Tél. : (905) 760-9200
www.bramainc.com

Canada Food Equipment Ltd.
Etobicoke, ON
Tél. : (416) 253-5100
Numéro sans frais : (800) 263-0920
www.canadafoodequipment.com

Cook's Mate Restaurant
Equipment Supply
Scarborough, ON
Tél. : (416) 759-8122
www.cooksmate.com

Germaine Restaurant Supply
Windsor, ON
Tél. : (519) 966-0950
www.germainerestaurantsupply.com

Hanway Restaurant Equipment
Scarborough, ON
Tél. : (416) 298-2345

Halton Food Equipment
Burlington, ON
Tél. : (905) 637-8428
www.haltonfoodequipment.ca

Igloo Food Equipment
Toronto, ON
Tél. : (416) 663-3051
www.igloo400.com

J.F.S. Restaurant Equipment Ltd.
Weston, ON
Tél. : (416) 242-2971
www.jfsltd.com

Niagara Restaurant Supply Ltd.
St. Catharines, ON
Tél. : (905) 685-8428
Numéro sans frais : (800) 387-9306
www.niagararestaurantsupply.com

Sani Metal Ltd. SML
Stainless Steel Group
Mississauga, ON
Tél. : (905) 828-5179
www.smlstainless.com

Sharply's Restaurant Supplies
Scarborough, ON
Tél. : (416) 298-6631

Trans Canada Store &
Restaurant Supplies
North Bay, ON
Tél. : (705) 474-5726
Numéro sans frais : (800) 461-1668
www.transcanadastore.ca

Trent Valley Distributors Ltd.
Belleville, ON
Tél. : (613) 966-5279
Numéro sans frais : (888) 713-9999

Twin City
637 Squier St.
Thunder Bay, ON
Tél. : (807) 344-8651
Numéro sans frais : (888) 737-1111
www.twin-city.ca

MANITOBA

A-Plus Restaurant
Equipment & Supplies
Winnipeg, MB
Tél. : (204) 783-7587
Numéro sans frais : (866) 783-7587
www.a-plus.ca

SASKATCHEWAN

Denson Commercial Food Equipment
Yorkton, SK
Tél. : (306) 782-2900
densoncommercialfoodequipment.com

ALBERTA

Alberta Food Equipment (2000) Ltd.
Edmonton, AB
Tél. : (780) 466-6565
www.afe.ab.ca

Brown's Food Service Equipment
Calgary, AB
Tél. : (403) 262-6009

Hotel Equipment & Supply (2006) Ltd.
Edmonton, AB
Tél. : (780) 429-2727
Numéro sans frais : (866) 924-2727
www.hesco.ca

Hotel Equipment & Supply (Calgary) Ltd.
Calgary, AB
Tél. : (403) 475-3300
Numéro sans frais : (844) 475-3300
www.hesco.ca

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Attinson Food Equipment Ltd.
Richmond, BC
Tél. : (604) 232-9996
www.attinson.com

Brugman Commercial Kitchens Ltd.
Maple Ridge, BC
Tél. : (604) 460-6000
Numéro sans frais : (888) 460-6650

Canadian Restaurant Supply Ltd.
Kelowna, BC
Tél. : (250) 979-1442
www.crs-online.ca

Paragon Food Equipment (2001) Inc.
Vancouver, B.C.
Tél. : (604) 232-9996
www.paragondirect.ca

Les frais de livraison et de transport peuvent être en sus | Prix en vigueur jusqu'au 30 juin 2015
R.E.D. n'est pas responsable d'éventuelles erreurs typographiques